ISSN 0130-7673

НОВЫЙ МИР

7

2000

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Несколько слов о старинном казачьем рецепте паренной в печи донской рыбы.

- Борис Екимов
  -

Борис Екимов
РЫБА НА СЕНЕ

Уверен, что большинство читателей воззрится на мой заголовок с недоуменьем. «Собака на сене» — это понятно: себе не гам и другим не дам. А вот как и зачем рыба на сено попала?

Это наше, донское. На Дону всякое бывает. Например, в станице Нижнечирской знаменитая донская рыба чехонь «сено поела». Было так: с заливного луга в свою пору не свезли казаки сено, отложив эту заботу на потом. Как на грех, случился разлив Дона, и стога ушли вниз по течению. «У чирян чехонь сено поела», разнеслось по округе. Помнят об этом и теперь.

Но нынче речь об ином — о запеченной рыбе. На Дону любят побаловать себя ухой из судака да леща, жареным, в золотистой хрупкой корочке сазанчиком да линем. И конечно, запеченной рыбой.

Хутор Малоголубинский, что на самом Дону. Былые времена, совсем недавние. Вышел на баз старый казачура для каких-то стариковских неспешных дел. И вдруг встал столбиком, словно суслик возле норы. Постоял, повертел головой, принюхался и тут же, бабку наскоро упредив: «Я к своим», — по-молодому заспешил на край уличного хуторского порядка, где жила его дочь с зятем. Там его встретили с пониманием:

— Либо учуял, батяня?

— А как же… Рыбка на сене. На весь хутор слыхать, — причмокнул старик. Слюнки враз потекли.

Запеченная рыба… Поварские книги грешат: «…рыбу для запекания разделывают на филе…» Считай, загубили. Не то что разделывать, трогать нельзя. Запекается рыба целиком, в чешуе, словно в надежном затворе. Томится в своем соку и жире на легком печном духу.

Запекать лучше всего, конечно, леща. Но можно рыбца, синца, зобана. Словом, жирную рыбу.

Свежая целенькая рыба сначала кладется в соль и держится там естественно, на холоде — сутки ли, двое, трое, в зависимости от величины. Передерживать тоже нельзя — рыба должна быть малосолой. Невеликой синьге ли, подлещику и восьми часов хватит.

Отлежавшую свой срок в соли рыбу нужно обтереть и даже повесить на ветерок, чтобы она «обвенулась», как говорят, то есть сверху обсохла.

Тем временем хорошо протопленную русскую печь проверяют

как для печения хлебов: на горячий под кидают щепоть муки. Если не горит мука, значит, самое время.

Заранее уже приготовлена добрая охапка сена, да не абы какого, а зеленого, духовитого, с цветами. Сено раскладывается на поду, на него, словно на пуховик, — рыба. Заслонка печи закрывается. Теперь жди.

Через время — сорок минут ли, час — такой дух поплывет из печи, что его почуют не только в доме, но и по всей округе. Недаром старый батяня за версту унюхал и, сразу оживев, поспешил к дочке: «Я чую… У тебя рыбка на сене…»

И вот отворяется печь. Рыба — на стол. На легком печном жару лещ зарумянился, в меру доспел под нетронутым панцирем чешуи, словно в глухом запоре.

Для начала надо обломить зажаренный плавничок, похрустеть им, словно оттягивая самое сладкое. А потом разом от переднего плавника заворачивай запекшуюся чешую и шкуру плащом. Обнажил желтое мясо, насквозь пропитанное и протомленное нежным жиром и острым нутряным соком, травным, цветочным духом, солью и чуть-чуть горчиной; отвернул — и ударил в лицо пахучий пар. На мгновение голова кругом пошла.

Но ждать время не указывает. Кто-то, ловкий, уже тянет из горячего недра грудку икры, целиком, в нежной плене ястыка; кто-то хрумтит оплывшим от жира пузырем. Но это все баловство. Лучше сразу отвалить у леща увесистый кус боковины на кривых ребрах, словно на вилах. Вот это всерьез: в меру солоноватое, пахучее, нежное… Не еда и даже не кушанье, а высокое яство запеченная на сене рыба.

Поверив мне, кто-то со вздохом заметит: «Русских печей давно нет… и сена попробуй добудь…» Таких людей успокою: запечь рыбу можно в обыкновенной духовке, но чтобы легла рыба чешуей не на противень, а на лучинки, нигде не касаясь железа. Если коснется, то прогорит чешуя и шкура, весь жир и сок из рыбы вытечет, останется сухарь. А взамен сена расстарайтесь не просто лучинками обойтись, но положите под рыбу в прогретую духовку веточки вишни с листами, веточки смородины, а сверху — укроп, тоже целый, веточками.

Закройте духовку — и через недолгое время почуете не только поспевающей запаренной рыбы дух, с солонцой, но тонкий аромат вишневой коры, смородинного листа, укропа. А потом все это смешается в горячий и терпкий дух донской запаренной рыбы.